

En underjordisk vinupplevelse

Moldavien är ett spännande vinland med lång men brokig historia. Följ med till vingårdar inuti slott och långt nere under jord.

Text | Johan Augustin
Foto | Jonas Grätzer



”Den kryddiga varianten, med rökig smak av svarta vinbär har sitt ursprung i Moldavien och grannlandet Rumänien och har blivit synonymt med moldavisk vinkultur genom historien”

Elbussen kör genom labyrinten av underjordiska gångar. De tjocka västarna som vingården Cricova delar ut till besökarna skyddar mot den kalla temperaturen som ligger runt tolv grader året runt. – Vi befinner oss just nu 80 meter under jorden, berättar guiden Victoria Cretu.

Hon berättar vidare att labyrinterna, där luftfuktigheten ligger kring 90 procent sträcker sig hela vägen till huvudstaden Chinsinäu som ligger 15 mil söderut som ligger 15 mil söderut. Kalkstenen började brytas här redan på 1300-talet, och var det viktigaste byggnadsmaterialet till städer som Cricova, som gav vingården dess namn, och även

hjälp till att bygga upp Chinsinäu. Det var dock först på 1950-talet som de perfekta förutsättningarna – ett konstant mikroklimat – började användas till att lagra vin, och i dag används många av gångarna till att lagra över 1,3 miljoner flaskor. Elbussen stannar till vid en av många vägskyltar som delar upp en av världens största underjordiska komplex i gator och avenyer som har fått lämpliga namn som till exempel fetească, cabernet och riesling som visar vilka druvsorter som lagras var.

Cricova har vindodlingar som täcker runt 650 hektar av druvor som ger röda, vita, rosé och mousserande viner – och var den första

moldaviska vinproducenten som tillverkar mousserande vin enligt ”Méthode Traditionelle”. Men det är kanske ändå fetească neăgra, (svart jungfru) som är den mest populära druvan. – Den är helt klart min favorit, klargör Victoria Cretu.

Den kryddiga varianten, med rökig smak av svarta vinbär har sitt ursprung i Moldavien och grannlandet Rumänien, och har blivit synonymt med moldavisk vinkultur genom historien som går tillbaka ett par tusen år i tiden. Under de senaste årtiondena har Cricova även blivit känt för att hålla en av Europas största vinsamlingar med hundra-

tals titlar från världens alla hörn. Den äldsta flaskan är ett 120-årigt rött dessertvin från Jerusalem, som är täckt av ett tunt lager kalkstensdamm. Det är även Hermann Görings samling som togs tillvara efter nazisternas nederlag. Vladimir Putin har en vinsamling i källargångarna och Rysslands president valde också att fira sin 50-års dag i en av de stora festsalarna långt under jorden. Vid ingången till vinkällarna hänger bilder på andra kända namn som besökt Cricova, eller hyr platser för att lagra sina samlingar här, och som varje år fylls på med tusentals nya flaskor och inkluderar namn som USA:s John Kerry och Tysklands Angela Merkel.

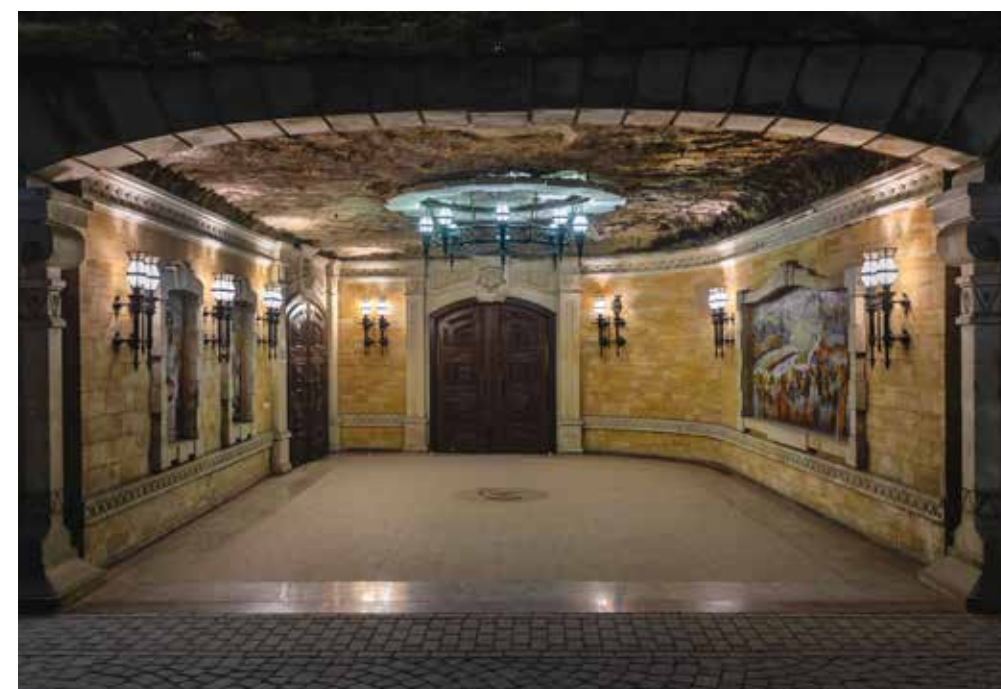
Skördesäsongen är bara några veckor bort, och sätter igång i mitten av augusti, så på de böjliga kullarna som täcks av vinrankor hänger klasarna än så länge fortfarande tunga och mognar i sommarsolen. Längre söderut, en bit förbi huvudstaden, ligger en annan vinproducent – Castel Mimi – som är den enda moldaviska vingården benäget i ett château – och som tittar ner på omgivningarna från en kulle. Runt slottet, som byggdes i slutet av 1800-talet, täcks kullarna av vinrankor. Nedanför slottet ligger den lilla byn Bulboaca där varje hushåll har tillräckligt med rankor för familjens egen produktion. Slottet byggdes i kalksten och producenten som har hamnat på listorna över världens vackraste vingårdar, har under det senaste decenniet undergått ett ordentligt ansiktslyft, med ny fasad och ett nytt hotell med spaanläggning som öppnar inom kort.

Vintillverkningen i regionen har pågått de senaste 3000 åren och sedan lokalpolitikern och vinmakaren Constantin Mimi byggde det första vinproducerande slottet i landet, som döptes efter guvernören, så anammade han även samma teknik som redan fanns i västra Europa och som gick under namnet ”château-stil” – som inkluderar vingårdar, källare och det här fallet ett riktigt slott. Castel Mimi ägs och drivs sedan slutet av 1990-talet av den moldaviska familjen Trofim som är den tredje generationens vinmakare. Tidigare skedde hela produktionen inne i Castel Mimi där druvorna krossades på tredje våningen för att sedan skickas vidare genom hål till andra våningen där vinet sedan fermenterades. Stora ekfat höll sedan miljontals liter av vin på första våningen, och gör det fortfarande, där temperaturen ligger mellan 15 och 18 grader. De originella kalkstensväggarna har kommit tillbaka sedan kakelplattorna från Sovjet-eran som täckte golv, väggar och tak, plockades ner under renoveringen. Det nya ansiktslyftet har med andra ord vridit tillbaka tiden, och i källarna



2

Föregående sida
1. Victoria Cretu är guide på Cricova och väldigt kunnig när det gäller Moldaviens vinkultur.
Denna sida
2. Castel Mimi är ett slott som håller på att genomgå ett rejält ansiktslyft, men där den gamla charmen bevaras.
3. Cricovas öppna underjordiska salar har varit samlingsplatser för personer som Vladimir Putin.



3

”Det nya ansiktslyftet har med andra ord vridit tillbaka tiden, och i källarna står fortfarande 225-liters franska ekfat och påminner om historien”



1

står fortfarande 225-liters franska ekfat och påminner om historien. Runt slottet växer 200 hektar med varianter som Cabernet Sauvignon, fetească neagră och fetească albă, en vit variant som bland annat odlas i Moldavien och rumänska Transylvanien.

Det är något av lugnet innan stormen, för i slutet av september sätter skördesåsongen igång då många lokalbor anställs till att plocka druvorna, där runt 70 procent av druvorna på vingården bildar rött vin och resten vitt och rosé. Tidigare var den största importören Ryssland, men sedan Moldavien närmar sig EU genom kriget i Ukraina, har den handeln avbrutits och i stället plockats upp av Kina dit majoriteten av exporten numera går, såväl till länder som Sydkorea och Kanada. I dag är det stora problemet i stället hur man ska hitta tillräckligt med druvor till vinproduktionen, men det kommer lösas inom kort menar guiden Diana Cornei.

– Vingårdens marker kommer expandera eftersom vi snabbt växer, säger hon och visar upp produktionsområdet där vinet inom kort kommer fermenteras i enorma aluminium-behållare.

Intill ligger en restaurang som förutom att givetvis servera de lokala vinerna, har en egen odling av örter och grönsaker som används i köket där gästerna beställer rätter som grillad stör. Till fisken passar en ett glas Sânzienele – som består av de tre vita druvorna fetească albă, viorica och fetească regală. Den är ”fruktig” och kommer från de mineralrika jordarna i centrala Moldavien. Den som gillar rosé bör prova rară neagră som ”fokuserar på de feminina karaktärerna” med inslag av bland annat jordgubbar och citrusfrukter. Säg vad man vill om vitt och rosé, det är de röda vinerna som lyfter upp även denna vingård. Frati, som betyder Bröder, är en blandning av malbec och mer-



2

Denna sida

1. Cricova imponerar med stora samlingar där kändisar sparar vinflaskor långt under jorden.

2. Druvan fetească neagră är antagligen Moldaviens mest kända druva.

Nästa sida

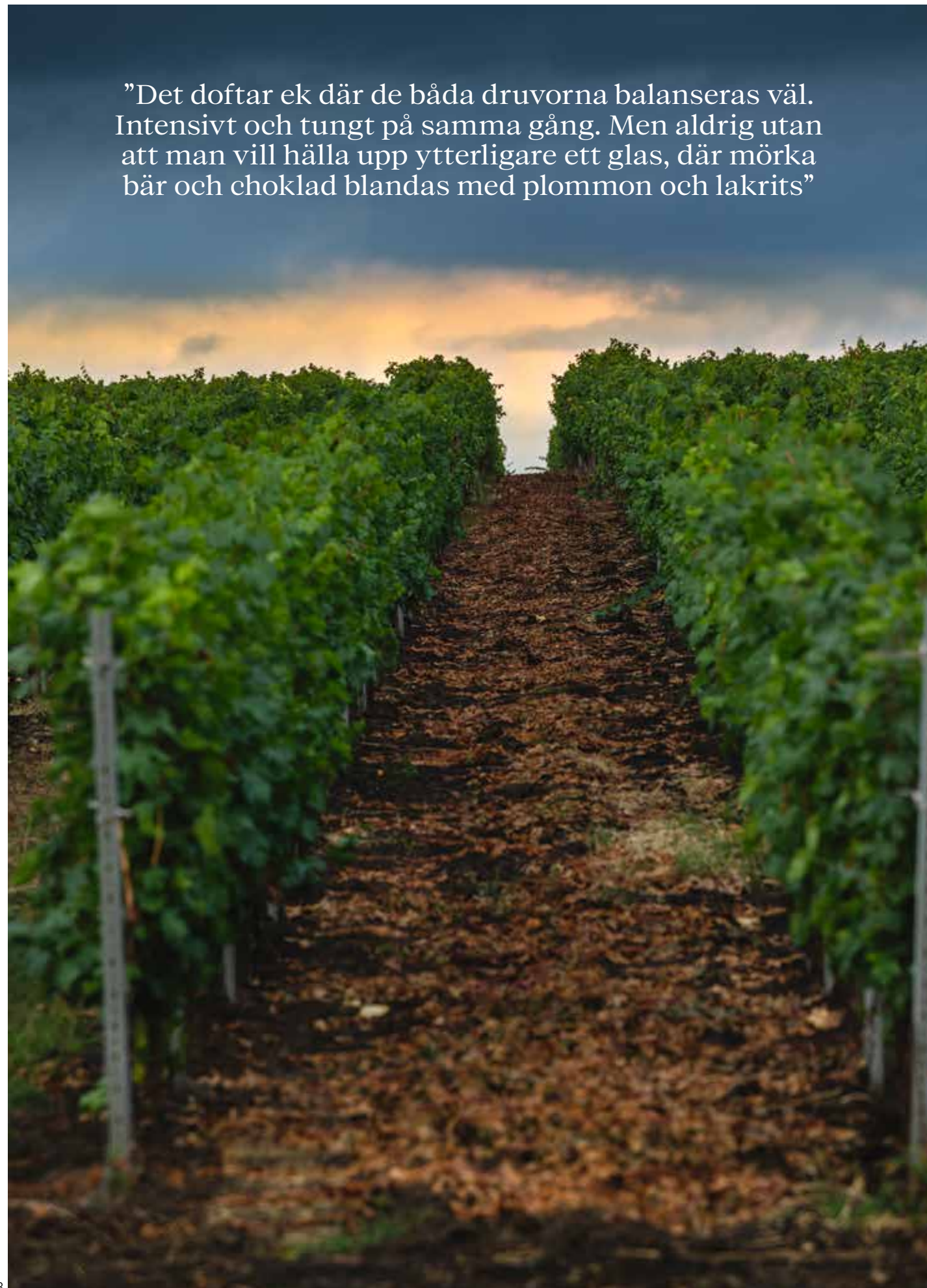
3. Moldavien har seglat upp som ett spännande vinland

lot. Årgången från 2018 är ett kraftigt vin på 15 procent som doftar svartpeppar och plommon. Vinet passar bra till oxsvans som serveras i restaurangen, men passar lika bra på egen hand, smuttandes på ett glas när solen sänker sig ner över kullarna i detta något bortglömda vinland.

Det vin som emellertid kanske främst har satt Moldavien på världens vinkarta är Fautor Negre 2017. Vinet, som kommer från producenten Fautor, är en blandning av fetească neagră och rară neagră och vann det prestigefulla priset som världens bästa vin. Det skedde tidigare i år vid Concours Mondial de Bruxelles som är en av de mest prestigefyllda internationella vintävlingarna, och utsågs bland 5 000 röda viner från fem kontinenter. Vintillverkarens breda portfolio är överhuvudtaget den med det största antalet priser och medaljer i bagaget i Moldavien och medan vingården ligger i utkanten av Chinsinău så växer druvorna i dalgångarna av Tigheci, en biflod till Prut-floden, i den södra delen av landet. Här är jorden rik på metallen rubidium som ger vinet den intensiva lila färgen.

I Tighecis mikroklimat mognar fetească neagră och rară neagră innan de plockas för hand och lagras på ekfat i 12 månader. Att bara köra runt bland landskapet är en upplevelse i sig. Besöka vingårdar, så klart, men varför inte också köpa med sig en flaska Fautor Negre 2017 i en lokal butik och sedan avnjuta den i landskapet, bland de 350 hektar som Fautor faktiskt kommer från. Priset för en flaska ligger runt 200 kronor och är väl värd priset som det bästa rödvinet. Det doftar ek, där de båda druvorna balanseras väl. Intensivt och tungt på samma gång. Men aldrig utan att man vill hålla upp ytterligare ett glas, där mörka bär och choklad blandas med plommon och lakrits.

3



”Det doftar ek där de båda druvorna balanseras väl. Intensivt och tungt på samma gång. Men aldrig utan att man vill hålla upp ytterligare ett glas, där mörka bär och choklad blandas med plommon och lakrits”